

# Cantina Pizzolato Presenta La Linea M-Use a Vinitaly 2024

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Aprile 2024



**SAVE THE DATE**  
14-17 Aprile  
**HALL 5 STAND B2**  
RSVP [lacantinapizzolato@ploompr.com](mailto:lacantinapizzolato@ploompr.com)

**PIZZOLATO**

In un angolo scintillante di Vinitaly 2024, si è aperto un varco innovativo nel mondo del vino, grazie alla cantina Pizzolato che ha svelato al pubblico la sua ultima novità: la linea M-Use. Questa collezione non è solo un tributo alla qualità eccelsa del vino italiano, ma anche una testimonianza dell'impegno irremovibile della cantina nei confronti della sostenibilità e dell'innovazione.

La storia di Pizzolato si intreccia con quella della viticoltura biologica e vegana, portando avanti una tradizione di cinque generazioni nel cuore della provincia di Treviso. La cantina è un faro di progresso, ma ancorata saldamente ai valori della famiglia e al rispetto per l'ambiente, come dimostra la scelta di pratiche agricole sostenibili e l'uso di varietà autoctone.

La linea M-Use è la quintessenza di questo spirito: un connubio perfetto tra l'eredità vitivinicola del territorio e un'estetica innovativa che si ispira alle divinità greche e all'idea del riutilizzo, incarnando il massimo rispetto per l'ambiente. Ogni bottiglia della collezione M-Use è pensata non solo come contenitore di vino d'eccellenza, ma anche come oggetto di design riutilizzabile, che invita a esplorare la propria creatività.

La collezione comprende spumanti biologici che spaziano dal classico Prosecco DOC, in versione Brut ed Extra Dry, a un raffinato Rosé Extra Dry, passando per il Pinot Grigio delle Venezie DOC Extra Dry fino al dolce Moscato. Ogni bottiglia, con la sua forma innovativa e poliedrica, rompe con la tradizione e si propone come un elemento di arredo riutilizzabile, trasformandosi in vasi per fiori, portagioie, diffusori di profumo o basi per lampade.

Scegliere una bottiglia della linea M-Use significa abbracciare un progetto eco-sostenibile che va oltre il semplice consumo di vino, è un invito a dare nuova vita al vetro, promuovendo un approccio che Pizzolato definisce "vuoto a guadagnare". In questo modo, ogni sorso diventa un gesto di responsabilità verso il pianeta, stimolando la fantasia e incoraggiando alla sperimentazione.

In conclusione, la linea M-Use di Pizzolato a Vinitaly 2024 rappresenta non solo un passo avanti nel mondo del vino biologico e vegano, ma anche un esempio luminoso di come l'innovazione possa incontrare la tradizione, trasformando ogni occasione di consumo in un'opportunità per esprimere creatività e consapevolezza ambientale. Con M-Use, Pizzolato invita tutti a unirsi a una rivoluzione verde, che parte dalla terra e arriva sulla tavola, ricordandoci che anche il piacere può essere un'occasione per fare la differenza.



## SPUMANTE PROSECCO DOC BRUT M-USE

Nella produzione di questo spumante, la prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, con temperature controllate tra i 15°C e i 17°C per garantire la qualità delle uve. Successivamente, si procede con la fermentazione naturale in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 giorni, fino a raggiungere una pressione interna superiore a 4,5 atm.

Dal punto di vista organolettico si presenta con un colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, e un profumo armonico e fruttato che richiama la mela renetta. Al palato, è vellutato, fresco, ben equilibrato e vivace, con un retrogusto elegante e un perlage fine e persistente. Grado alcolico: 11% vol. Residuo zuccherino: Brut



## SPUMANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY M-USE

Vinificazione in bianco mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 17°C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Charmat per circa 40 giorni con una pressione interna di 4,5 atm. Dal punto di vista organolettico

si presenta con un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e un profumo che esprime note di mela renetta e fiori di glicine. Dal perlage cremoso, l'assaggio è morbido, fresco e leggermente sapido; giustamente armonico e leggermente amabile. Grado alcolico: 11% vol. Residuo zuccherino: Extra Dry



## **SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY M-USE**

Ottenuto dalla pressatura delle uve e dalla successiva decantazione del mosto, è fermentato con lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 14°C. Dopo la preparazione del vino base, segue una seconda fermentazione in autoclave, protratta fino a raggiungere una pressione interna superiore ai 4,5 atm. Dal punto di vista organolettico si presenta con un colore rosa tenue dai riflessi brillanti, e un profumo armonico e fruttato con delicati sentori di marasca e note floreali. Al palato, è equilibrato, con note dolci bilanciate da una giusta acidità e un leggero retrogusto sapido. Grado alcolico: 11% vol- Residuo zuccherino: Extra Dry



## **SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC**

## **EXTRA DRY M-USE**

Nella produzione di questo spumante, la prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco classica. La rifermentazione naturale avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 giorni, seguendo il metodo Charmat e raggiungendo una pressione interna superiore a 4.5 atm. Dal punto di vista organolettico si presenta con un colore brillante, giallo paglierino mentre al profumo predominano aromi freschi di rosa e una nota lievemente speziata. In bocca si presenta deciso e persistente, armonico e sapido. Grado alcolico: 11,5% vol. Residuo zuccherino: Extra Dry



## **SPUMANTE MOSCATO DOLCE M-USE**

Ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto nelle autoclavi secondo il metodo Charmat, viene controllato per almeno 30 giorni fino a raggiungere una pressione interna di 4,5 atm. Dal punto di vista organolettico questo spumante si presenta con un colore giallo dai riflessi dorati e brillanti; un profumo fresco e invitante con note floreali dolci e sentori di confettura a polpa gialla come la pesca. Al palato, si distingue per un gusto vellutato, con un ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza caratteristica del vitigno e per un perlage fine e persistente. Grado alcolico: 6,5% vol. Residuo zuccherino: Dolce